



3月 幼児用給食献立表

羽村まつの木保育園
2025年

日	曜日	給食	おやつ
1	土	中華丼、マカロニサラダ、トマト、わかめスープ、フルーツ	麦茶、ジャムサンド
2	日		
3	月	ごはん、あじの唐揚げ、炒り豆腐、かぶの梅和え、五目汁、りんご	麦茶、和風スバゲティー
4	火	おひな祭り(いなり寿司、肉じゃが、アスパラとじゃこの和え物、えびしんじょ汁、いちご)	麦茶、カルピスゼリー、ビスケット
5	水	あんかけ焼きそば、鶏肉のゴマ風味唐揚げ、わかめとさきいかのサラダ、かにカマスープ、バナナ	麦茶、味噌焼きおにぎり
6	木	※リクエストメニュー ムライス、かぼちゃグラタン、小松菜のたらこ和え、きゅうりのピクルス、コーンスープ、バナナ	オ 麦茶、ゴマステイック
7	金	誕生日会 チーズバーガー、ココロ野菜、海苔塩ポテト、豆乳かぼちゃスープ、乳酸菌飲料	麦茶、フルーツポンチ
8	土	けんちんうどん、さつまいも煮、きゅうりのゆかり和え、フルーツ	麦茶、コーントースト
9	日		
10	月	大豆の日 (ごはん、回鍋肉、ひじき入り卵焼き、野菜の納豆和え、生揚げの味噌汁、いちご)	麦茶、きな粉ラスク
11	火	※リクエストメニュー ナン、カレー、ポテトサラダ、ブロッコリーの和え物、ABCスープ、りんご	麦茶、じゃこおにぎり
12	水	お別れ会 お楽しみメニュー	お楽しみおやつ
13	木	ごはん、ちくわの肉巻、根菜の煮物、小松菜ともやしのごま和え、豆腐となめこの味噌汁、いちご	麦茶、さつまいもとりんごのガレット
14	金	コッペパン、手作コロッケ、千切り野菜、人参グラッセ、ほうれん草ソテー、豚肉と押し麦のスープ、夏みかん	麦茶、フレーククッキー
15	土	ハヤシライス、ココロサラダ、中華きゅうり、春雨スープ、フルーツ	麦茶、手作りおこし
16	日		
17	月	※リクエストメニュー 鶏味噌スバゲティー、ししゃもの唐揚げ、キャベツの中華風サラダ、里芋煮、中華スープ、はっさく	牛乳、豆乳レモンケーキ
18	火	フランスパン、白身魚フライ、マカロニのトマト煮、粉ふき芋(カレー味)、田舎スープ、バナナ	麦茶、二色おはぎ
19	水	すき焼き丼、ちくわの磯辺揚げ、春雨サラダ、じゃがいもの味噌汁、りんご	麦茶、さつまいものゴマ団子
20	木		
21	金	※先生リクエストメニュー 中華おこわ、揚げ餃子、華風きゅうり、もやし中華風和え、オニオンスープ、いちご	麦茶、杏仁豆腐
22	土	豚丼、かぼちゃサラダ、粉ふき芋、白菜の清汁、夏みかん	麦茶、ジャムカナッペ
23	日		
24	月	卵・ジャムサンド、肉団子煮、パスタサラダ、小松菜のお浸し、トマトスープ、いちご	麦茶、フルーヨーグルトうどんスナック
25	火	鶏ごぼうごはん、揚げタラのみぞれ煮、ほうれん草の白和え、大根の柚子漬け、いら玉味噌汁、りんご	牛乳、黒糖蒸しパン
26	水	ごはん、鶏肉の照焼き、ちくわと舞茸煮、うどの金平、キャベツの塩昆布和え、なすの味噌汁、夏みかん	牛乳、シューガーバターサンド
27	木	ねぎ塩わかめうどん、揚げごぼう、茹で野菜、つぶれ金時豆煮、いちご	牛乳、マシュマロタルレット
28	金	切り干し大根ごはん、エビ春巻き、れんこん金平、キャベツとじゃこの甘酢和え、麩入り清汁、バナナ	牛乳、きな粉マカロニ
29	土	ポークカレーライス、ツナスバゲティーサラダ、トマト、野菜スープ、フルーツ	麦茶、ゼリー、お菓子
30	日		
31	月	味噌バターコーンラーメン、棒々鶏、ブロッコリーのチーズ焼き、バナナ	麦茶、しらすわかめおにぎり

今月の平均 3～5歳児 エネルギー 637kcal たんぱく質 23.1g
脂質 20.8g 塩分 3.2g

★ 仕入の都合により献立を変更することがありますのでご了承ください。

